

PATISER



TIPUL PROGRAMULUI	calificare
CODUL COR / N.C.	751203 / RO/02/0721/235
NIVELUL DE CALIFICARE	2
CONDIȚII DE ACCES	invatamant gimnazial
OBIECTIVELE EXPRIMATE ÎN COMPETENȚE PROFESIONALE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizarea noțiunilor introductive de TIC - competențe digitale 2. Dobândirea noțiunilor de bază civice și sociale organizațional 3. Dobândirea noțiunilor de bază antreprenoriale 4. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă 5. Aplicarea normelor de protecție a mediului 6. Aplicarea normelor de igienă și de siguranță a alimentelor 7. Întocmirea documentelor specifice patiseriei 8. Exploatarea utilajelor și echipamentelor utilizate în patiserie. Utilizarea ustensilelor. 9. Cunoașterea și pregătirea materiilor prime si auxiliare folosite in patiserie 10. Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și auxiliare 11. Depozitarea și transportul materiilor prime, auxiliare și a semifabricatelor 12. Prepararea și prelucrarea tipurilor de aluat pentru patiserie 13. Prepararea și prelucrarea cremelor și umpluturilor 14. Prepararea și prelucrarea semifabricatelor pentru finisare si decor 15. Asamblarea semifabricatelor în vederea preparării la cald sau la rece 16. Pregătirea produselor finite de patiserie pentru depozitare și livrare 17. Asigurarea calității și siguranței alimentului a semifabricatelor și produselor finite de patiserie
DURATA DE PREGĂTIRE - ORE	360